

# Fantastische Anime Küche

LENE KNUDSEN

Illustratorin  
KELLY KEKO



riva

Die besten Rezepte  
aus deinen Lieblingsserien



LENE KNUDSEN

Illustratorin  
KELLY KEKO

Fantastische  
**Anime**  
Küche



LENE KNUDSEN

Illustratorin  
KELLY KEKO

# Fantastische Anime Küche



riva

Die besten Rezepte  
aus deinen Lieblingsserien









# VORWORT

Wem ist nicht schon einmal das Wasser im Mund zusammengelaufen, wenn er die Gourmetgerichte in einem japanischen Anime gesehen hat, die so gut gezeichnet sind und so real wirken, dass man sich ihren explosiven Geschmack im Mund mühelos vorstellen kann!

Die Schöpfer, die hinter diesen Werken stehen, sind Meister ihres Fachs und können uns augenblicklich in eine Parallelwelt entführen, in der Schönheit herrscht, Poesie, die japanische Kochkunst und die Kindheit.

Dieses Buch bietet dir endlich die Gelegenheit, diese lang erträumten Gerichte zu probieren . . . Da kommen Erinnerungen hoch . . . Für manche sind es Ramen-Nudeln oder das berühmte japanische Curry, das in einer dampfenden Schüssel serviert wird. Mich persönlich hat die Szene aus *Chihiros Reise*, in der ihre gefräßigen Eltern in einem verlassenem Dorf unglaubliche Gerichte essen, für immer geprägt! Für andere ist es das omurische Omelett in *Food Wars!* Auch einfache Speckscheiben mit einem Spiegelei, wie in *Das wandelnde Schloss*, lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Es ist an der Zeit, wieder das Kind zu sein, das du warst (oder der begeisterte Erwachsene, der du bist). Jedes neue Rezept wird dir die Tür zu dieser wunderbaren Parallelwelt öffnen, direkt aus Japan!

# INHALT



## OHNE GROSSEN AUFWAND



Sōmas Risotto mit Apfel .....	38
Yakisoba-Pfanne .....	40
Spaghetti mit Tomatensauce .....	42
Schinken-Käse-Sandwich .....	44
Pazus Freundschaftstoast .....	45
Miyokos Bratreis mit Ananas .....	46
Udonsuppe von Ame und Yuki .....	48
Lins Reisschüssel mit gelbem Rettich .....	49
Ponyos einfache Ramen-Nudelsuppe.....	50
Oden-Suppe mit Fisch .....	52
Takumis Frittata mit Salat .....	54
Arriettys Gärtnerinnensuppe.....	56
Sōmas Furikake-Reis.....	58
Lachs mit Beurre blanc .....	60

## VOR DEN PRÜFUNGEN



Calcifers Frühstück .....	12
Arriettys gebratenes Brot mit Käse .....	13
Chihiros Frühstück.....	14
Knusprige Yaki Onigiri .....	16
Bento-Box mit Fisch .....	18
Tenars Picknick.....	21
Umis panierte Garnelen .....	22
Onigiri mit gebackenem Lachs .....	24
Sophies Käsebrot .....	27
Sōmas Mini-Omelett-Soufflée .....	29
Umis Hähnchen-Kroketten.....	31
Osonos Reisporrridge .....	34

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER



Gokus Powerburger .....	64
Dekus Katsudon.....	66
Sōmas Rinderragout.....	68
Luffys Tonkatsu-Burger .....	70
Narutos Peperoni-Pizza .....	73
Mozuyas Karaage .....	74
Nudeln nach Art des Tanuki-Tals.....	76
Kotas Gemüsecurry .....	78
Sōmas Bœuf bourguignon .....	80

## FÜR REGENTAGE



Sömas Kartoffelbraten .....	86
Kikis Lachsgratin .....	89
Umis Bento .....	92
Bratreis mit grünem Tee .....	95
Takumis Pizza mit Fleisch und Käse .....	98
Pazus Suppe mit Fleischklößchen .....	100
Chazuke-Bowl mit Lachs .....	103
Kamajis Tempura-Bowl .....	106
Fischrolle .....	108
Gebratene Aji (Makrele) .....	110
Sömas Bratreis-Risotto .....	112
Borutos extra saurer Burger .....	114
Sakuras Gyozas mit Schweinefleisch .....	116
Reisbowl »Regenbogen« .....	119
Sömas gebratene Forelle .....	122



## ZEN-DESSERTS



Dorayaki .....	126
Kuchen mit Lemon Curd .....	128
Castella-Siberia-Kuchen .....	131
Sugars blaue Weintrauben .....	134
Teatime bei Zeniba .....	135
Ohngesichts Cheesecake .....	139
Kikis Plätzchenkorb .....	142
Katakuris Donuts .....	144
Dango-Spieße .....	147
Blackbeards Kirschkuchen .....	150
Register nach Anime .....	152
Register nach Zutaten .....	154
Dank .....	158





# VOR DEN PRÜFUNGEN

# CALCIFERS FRÜHSTÜCK

## Das wandelnde Schloss



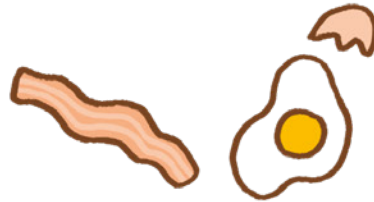
### ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
- 3 dicke Scheiben Bacon
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer
- 3 Scheiben Bauernbrot

### FÜR DEN TEE

- 400 ml siedendes Wasser
- 1 EL Schwarz- oder Grüntee  
(z. B. Sencha, Hojicha)

1



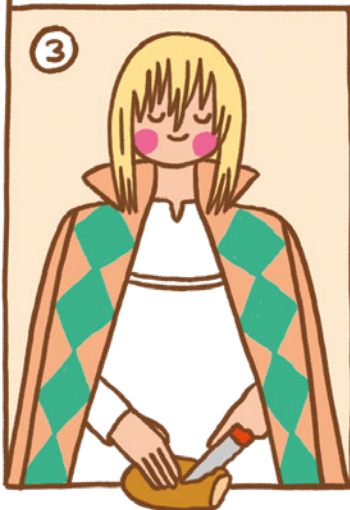
**1** – Das Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, den Bacon ein paar Minuten darin knusprig braten. Wenden, die Temperatur erhöhen und die Eier daneben aufschlagen. Etwa 2 Minuten braten, bis das Eiweiß vollständig gestockt und am Rand knusprig ist. Salzen und pfeffern.

**2** – Den Tee zubereiten.

**3** – Das Brot eventuell toasten.

**4** – Die Spiegeleier auf die Brotscheiben gleiten lassen. Mit Bacon und Tee servieren.

3



4



# ARRIETTYS GEBRATENES BROT MIT KÄSE

Arrietty: Die wundersame Welt der Borger



10 Min.



5 Min.

## ZUTATEN

- ½ Briochebrötchen (Milchbrötchen)
- 2 Stücke Butter
- 1 EL Olivenöl
- 3 Champignons, geviertelt
- etwas Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Cheddar, in feine Streifen geschnitten
- einige Tropfen Akazienhonig (nach Wunsch)
- 1 Prise Chilipulver
- 200 ml siedendes Wasser
- 1 EL Grüntee

**1** – Das Brötchen auf der Schnittseite mit einem Stückchen Butter in der Pfanne braten, herausnehmen.

**2** – Das Olivenöl in die Pfanne geben, die Champignons zugeben und 3–4 Minuten braten, dann Petersilie zugeben, salzen und pfeffern. Die Champignons auf dem Brötchen verteilen.

②



③



**3** – Die Pfanne auswischen, das zweite Stückchen Butter hineingeben und den Käse darin schmelzen lassen. Dabei ein paar Mal mit dem Pfannenwender wenden. Sobald der Käse gleichmäßig geschmolzen ist, diesen auf die Champignons legen. Nach Wunsch mit Honig beträufeln und mit Chili bestreuen.

**4** – Mit heißem Tee servieren.



**Tipp:**  
Man muss den Käse nicht unbedingt in der Pfanne schmelzen, sondern kann ihn auch auf den Champignons verteilen und das Ganze 3–4 Minuten im Backofen mit der Grillfunktion überbacken.

# CHIHIROS FRÜHSTÜCK

## Chihiros Reise ins Zauberland



1 Schüssel



5 Min.



10 Min.



### ZUTATEN

- 1 EL Sojasauce
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt
- etwa 50 g rohes oder gegartes Fleisch, in kleine Würfel geschnitten (Schwein, Huhn, Kochschinken, Bacon etc.)
- 2 sehr dünne Scheiben Ingwer, geschält und in feine Streifen geschnitten
- Salz und weißer Pfeffer
- 250 g gekochter Reis (vom Vortag, am besten kleiner Rundkornreis oder Jasminreis)
- 45 g gekochte Erbsen
- 1 EL eingelegter Rettich (Asialaden)

**1** – In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Sesamöl und Agavendicksaft verrühren.

**2** – Eine Pfanne oder einen Wok erhitzen, vom Herd nehmen. Das Öl hineingeben, das Ei zugeben und zu einem Omelett stocken lassen. Das Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

